# Les 50 meilleures tartines de Florence



# Sommaire



# Introduction

Avec mes *50 meilleures tartines*, vous êtes sûr(e) de réaliser en un rien de temps des recettes économiques et savoureuses qui feront plaisir à votre famille et à vos amis.

Du pain, des ingrédients frais de saison, un grille-pain, et le tour est joué !

En apéritif, en entrée, en plat complet (accompagnées d'une simple salade) ou en dessert, ces tartines, vite faites, vous surprendront par leur simplicité et leur originalité. En outre, elles vous apporteront les fibres et les vitamines dont l'organisme a besoin.

• Le choix du pain :

Les boulangeries regorgent de pains divers, tous plus savoureux les uns que les autres : pain complet, au seigle, aux céréales, aux noix, aux lardons, aux olives, au pavot, ils sont la base de mes tartines.

• La garniture :

Elle sera constituée de viande, de poisson, de crudités, d'œufs, de fromage, bref, de tous les ingrédients que le marché nous offre, achetés à pleine maturité.

Idéales, mes tartines ? Oui, car elles sont gaies, savoureuses, saines, équilibrées, économiques, et qu'elles flattent les pupilles et les papilles.

Préparez-les en toutes occasions : en été, essayez la tartine à la brousse et aux herbes ou encore aux rillettes maison ; en dessert, savourez la tartine pralinée au chocolat ou pour les fêtes, le pain d'épice au foie gras... Elles enchanteront et surprendront votre famille et vos amis car elles sont divines, mes tartines !

Florence

# Tartines aux rillettes de lapin maison

1 râble de lapin • 200 g d'échine de porc un peu grasse • 100 g de lard gras • 20 g de saindoux (facultatif) • 1 cube de bouillon de volaille ou de légumes • Pain de campagne

1 Coupez le râble de lapin en beaux morceaux. Détaillez l'échine de porc en gros cubes et le lard en petits dés.
2 Faites fondre le saindoux dans une sauteuse, mettez-y à revenir les râbles de lapin, l'échine et le lard, jusqu'à ce qu'ils grésillent, ajoutez alors le cube de bouillon, couvrez d'eau à hauteur de la viande, posez le couvercle de la sauteuse et laissez mijoter pendant 1 heure au minimum, plus si possible.
3 Au bout de ce temps, la viande doit être cuite à point et bien moelleuse. Sortez toutes les viandes de la sauteuse, désossez soigneusement le râble de lapin ; effilochez, à l'aide d'une fourchette, toutes les viandes, placez-les dans un grand saladier, ajoutez quelques louches de bouillon de cuisson, remuez bien et laissez tiédir.
4 Coupez le pain en belles tranches, faites-les griller sur leurs deux faces et laissez-les refroidir dans un linge propre pour qu'elles restent bien moelleuses à l'intérieur.
5 Au moment de servir, étalez un peu de rillettes de lapin tiède sur les tranches de pain et dégustez de suite.



# Tartines au camembert et aux pommes poêlées

1 camembert au lait cru fait à cœur • 2 pommes reine de reinette • 4 cerneaux de noix • 20 g de beurre • sel, poivre • 2 cuil. à soupe de confit d'oignons pour servir (facultatif) • 4 tranches de pain de campagne

1 Coupez les pommes en quatre, retirez-en le cœur, épluchez-les et émincez-les en belles lamelles. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y revenir les pommes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.
2 Coupez le camembert en quatre et ôtez la croûte. Faites légèrement griller les tranches de pain. Répartissez dessus les lamelles de pommes et les quartiers de camembert, puis passez rapidement les tartines sous le gril du four.
3 Au moment de servir, décorez d'un cerneau de noix, salez, poivrez et accompagnez-les éventuellement d'une petite salade verte bien assaisonnée.

# Tartines parisiennes

150 g de comté • 4 tranches de jambon blanc au torchon • 30 g de beurre de baratte • 4 feuilles de laitue • 4 brins de persil plat • 4 cornichons • Baguette croustillante

1 Détaillez le comté et les cornichons en fines lamelles, coupez les tranches de jambon en deux. Lavez les feuilles de laitue et les brins de persil et ciselez-les grossièrement.
2 Coupez la baguette en quatre morceaux et ouvrez-les. Tartinez les tranches de beurre, étalez dessus un peu de laitue et de persil, puis recouvrez de lamelles de comté, puis d'une demi-tranche de jambon et de cornichons. Servez immédiatement.
**Notre conseil :** Vous pouvez réaliser cette recette simple avec du jambon cru, du saucisson sec, à l'ail, de la pancetta ou d'autres charcuteries.



# Tartines au roquefort et aux noix

150 g de roquefort • 10 g de beurre doux ramolli • 1 cuil. à café rase de paprika • 50 g de cerneaux de noix • poivre aux 5 baies • Pain aux noix

1 Émiettez le roquefort dans un grand saladier, ajoutez le beurre coupé en petites parcelles et le paprika, écrasez le tout à l'aide d'une fourchette.
2 Hachez grossièrement les cerneaux de noix, ajoutez-les à la préparation au fromage, poivrez, mélangez bien le tout jusqu'à obtention d'une belle pommade.
3 Coupez le pain en belles tranches, faites-les griller sur leurs deux faces.
4 Étalez la préparation sur les tranches de pain tièdes, dégustez aussitôt.

# Tartines au jambon de Bayonne et au chèvre

1 chèvre sec (type crottin de Chavignol) • 4 tranches de jambon de Bayonne • 1 belle tomate bien mûre • 1 poivron jaune • 1/2 botte de persil plat • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre aux 5 baies • Pain aux noix (ou aux raisins)

1 Lavez la tomate et le poivron, plongez-les 1 min dans de l'eau bouillante ; pelez-les, séchez-les dans du papier absorbant, coupez-les en deux, épépinez-les, détaillez-les en petits dés. Lavez le persil, ciselez-le.
2 Grattez la croûte du chèvre, écrasez-le dans un bol, arrosez-le d'huile d'olive, poivrez généreusement, ajoutez les dés de tomate et de poivron, le persil, mélangez délicatement le tout.
3 Coupez 4 belles tranches de pain aux noix. Coupez les tranches de jambon en deux. Posez une demi-tranche de jambon cru sur la tartine, recouvrez de mélange au chèvre, recouvrez d'une demi-tranche de jambon, décorez d'un peu de sauce restante. Servez bien frais.

# Tartines du pays Basque

200 g de fromage de brebis basque (type ossau-iraty) • 1 poivron rouge (ou mieux des pimientas del pequilla) • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive (ou de noix) • 1 pincée de poudre de piment d'Espelette • 1 cuil. à soupe de confiture de cerises noires • sel • poivre du moulin • 4 tranches de pain de campagne (ou pain aux noix)

1 Plongez le poivron dans de l'eau chaude pendant 1 min ; égouttez-le, laissez-le tiédir dans du papier absorbant ; pelez-le, ouvrez-le en deux, épépinez-le et détaillez-le en petits dés.
2 Coupez 4 belles tranches de fromage, détaillez le reste en petits cubes.
3 Dans un bol, mélangez les dés de poivron, les cubes de fromage, l'huile, la pincée de piment, salez, poivrez légèrement.
4 Faites griller les tranches de pain. Étalez le mélange au poivron sur les tranches de pain, déposez une tranche de fromage, recouvrez d'un peu de confiture de cerises, servez de suite.

**Notre conseil :** Servez ces tartines avec une belle salade d'endives aux noix et aux lardons, assaisonnée avec du vinaigre balsamique.
Les pimientas del pequilla sont des petits poivrons d'Espagne que l'on trouve dans les épiceries spécialisées en produits du Sud-Ouest.



# Tartines au boudin noir et aux pommes

2 boudins noirs aux oignons ou aux châtaignes • 1 oignon jaune • 1 pomme granny smith • 20 g de beurre • 1cuil. à soupe d'huile • sel • poivre • Pain au levain

1 Pelez l'oignon, émincez-le finement ; épluchez la pomme et coupez-la en quatre, retirez la partie dure au centre, émincez-la en belles lamelles.
2 Faites chauffer l'huile sur un feu assez vif, dans une poêle anti-adhésive, faites-y revenir les rondelles d'oignon, ajoutez les boudins, laissez cuire en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les boudins éclatent.
3 Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez les lamelles de pomme, et faites-les dorer dans le beurre, jusqu'à ce qu'elles ramollissent.
4 Coupez 4 belles tranches de pain, faites-les griller sur leurs deux faces.
5 Débarrassez le boudin de sa peau, étalez-le sur les deux tiers de chaque tartine, déposez sur le tiers restant les oignons et les lamelles de pomme, salez et poivrez légèrement, dégustez aussitôt.



# Tartines cannibales (au tartare de bœuf)

200 g de faux-filet de bœuf • 2 jaunes d'œufs • 4 cornichons • 1 oignon rouge • 1cuil. à soupe de sauce cocktail • 2 ou 3 gouttes de Tabasco • 1 cuil. à café de sauce anglaise • 1/2 bouquet de coriandre • 1cuil. à soupe de câpres • sel • poivre du moulin • Pain aux graines de pavot

1 Pelez et émincez très finement l'oignon ; lavez et effeuillez la coriandre, posez-la sur du papier absorbant ; coupez les cornichons en tout petits morceaux. Séparez les blancs d'œufs des jaunes et ne conservez que les jaunes, réservez.
2 Posez le filet de bœuf sur une planche à découper, coupez-le en belles lanières à l'aide d'un couteau très tranchant, puis détaillez-le en cubes, enfin, hachez-le grossièrement toujours au couteau.
3 Mettez la viande dans un grand saladier, ajoutez-y l'oignon, les cornichons, la coriandre, les jaunes d'œufs, la sauce cocktail, la sauce anglaise, 2 ou 3 gouttes de Tabasco ; salez, poivrez et mélangez bien le tout.
4 Coupez le pain en belles tranches, faites-le griller sur une seule face.
5 Répartissez le tartare de bœuf sur les tartines, côté non grillé, parsemez le tout de câpres et servez immédiatement.

# Tartines à la mousse de céleri

1/2 céleri-rave • 100 g de lard (ou de poitrine fumée) • 1/2 bouquet de coriandre • 1/2 citron • 3 cuil. à soupe de crème fleurette • sel • poivre aux 5 baies • Pain de campagne

1 Lavez et pelez le céleri-rave, coupez-le en cubes et citronnez-les afin qu'ils restent bien blancs. Faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres (10 à 12 min).
2 Pendant ce temps, détaillez le lard en fines lamelles ; faites-les revenir dans une poêle anti-adhésive (sans ajout de matières grasses), jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. Égouttez-les sur du papier absorbant et réservez. Lavez et ciselez la coriandre.
3 Mettez les morceaux de céleri-rave dans un mixeur, ajoutez la crème fleurette, salez, poivrez généreusement, actionnez l'appareil pour obtenir une purée bien onctueuse.
4 Coupez 4 belles tranches de pain de campagne, faites-les griller sur leurs deux faces.
5 Étalez la purée de céleri sur les tartines, ajoutez dessus les lardons et parsemez-les de la coriandre ciselée.

**Notre conseil :** Vous pouvez remplacer le céleri par d'autres légumes : carottes, petits pois, brocolis, etc.



# Tartines au chèvre, au lard et à la pomme verte

2 pommes (type granny smith) • 4 tranches fines de lard • 1 fromage de chèvre (type picodon) • fleur de sel • poivre aux 5 baies • Pain aux graines

1 Pelez les pommes, ôtez le cœur, coupez-les en tranches assez fines.
2 Coupez le fromage en 4 parts égales.
3 Coupez 4 belles tranches de pain, posez-les sur une plaque allant au four.
4 Disposez joliment sur chaque tartine, le fromage, les morceaux de pomme, recouvrez-les de la tranche de lard.
5 Passez le tout sous le gril du four pendant 10 min environ.
6 Sortez les tartines du four, salez très légèrement, poivrez généreusement, dégustez immédiatement.

# Tartines à la cancoillotte et aux pruneaux

1 pot de cancoillotte (150 g) • 4 pruneaux • 4 tranches de poitrine fumée • 1 gousse d'ail • poivre du moulin • Pain aux noix (ou aux raisins)

1 Ouvrez les pruneaux en deux, dénoyautez-les. Coupez les tranches de poitrine fumée en deux dans le sens de la longueur. Enroulez chaque morceau de pruneau dans une lanière de poitrine.
2 Coupez 4 belles tranches de pain aux noix, faites-les griller des deux côtés.
3 Étalez la cancoillotte sur les tartines, posez dessus les pruneaux entourés de lard. Servez aussitôt.



# Tartines version super-club

4 tranches de bacon • 2 filets de poulet • 10 g de beurre • 2 tranches de jambon blanc • 4 feuilles de salade (laitue) • 1 grosse tomate • 100 g de comté • 2 œufs durs • 4 cuil. à soupe de mayonnaise • 4 tranches de pain de mie (blanc ou complet)

1 Faites fondre le beurre dans une poêle anti-adhésive, faites-y revenir les filets de poulet et le bacon ; quand ils sont bien dorés, posez-les sur une planche à découper et détaillez-les en lanières. Coupez les tranches de jambon en deux.
2 Lavez la salade et la tomate, posez-les sur du papier absorbant ; émincez la salade, coupez la tomate en rondelles. Coupez le fromage en lanières, écalez les œufs durs et coupez-les en quatre.
3 Faites griller le pain de mie des deux côtés. Posez le jambon et une feuille de salade sur chaque tranche, posez ensuite une rondelle de tomate, étalez une cuil. à soupe de mayonnaise, puis répartissez les lanières de poulet, de bacon, de fromage, décorez le tout avec les quartiers d'œuf dur. Servez frais.

# Tartines de montagne

1/2 vacherin bien fait • 50 g de cerneaux de noix • 4 tranches de jambon de montagne • poivre aux 5 baies • 1 gousse d'ail • 1 cuil. à soupe de vin blanc sec • 4 tranches de pain aux noix

1 Préchauffez le four th.7 (210°).
2 Pelez l'ail. Formez une cavité sur le dessus du vacherin à l'aide d'une petite cuillère, placez-y l'ail, recouvrez de vin blanc, et passez-le au four 10 min environ.
3 Faites griller le pain des deux côtés. Posez les tranches de jambon sur les tartines.
4 Sortez le fromage du four ; retirez la gousse d'ail et la croûte du vacherin, tartinez le jambon avec la préparation au fromage. Poivrez généreusement, décorez avec les cerneaux de noix et servez immédiatement.

# Pan-bagnat

• 2 tomates bien mûres • 4 petits oignons blancs • 50 g de fèvettes • 4 radis • 4 filets d'anchois • 1 petite boîte de thon au naturel • quelques olives noires dénoyautées • huile d'olive • sel, poivre du moulin • 4 petits pains ronds

1 Lavez, séchez et coupez les tomates en fines rondelles ; posez-les sur du papier absorbant pour qu'elles dégorgent. Pelez les petits oignons, éliminez les queues et les extrémités des radis et coupez le tout en fines lamelles. Écossez les fèvettes.
2 Égouttez le thon, émiettez-le dans un bol, ajoutez-y les crudités que vous venez de préparer, arrosez le tout d'huile d'olive, mélangez délicatement, poivrez généreusement.
3 Coupez les pains en deux et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Recouvrez-les de la préparation et décorez avec des filets d'anchois et des olives noires.
4 Au moment de servir, arrosez de nouveau avec un filet d'huile d'olive, salez légèrement, poivrez abondamment. Dégustez bien frais.

**Notre conseil :** Pour encore plus de fraîcheur, ajoutez quelques feuilles de basilic



# Tartines aux rillettes de sardines et au pastis

1 boîte de sardines à l'huile d'olive (200 g) • 1 petit pot de sauce rouille • 1 petit bouchon de pastis • 1/2 citron vert • 1/2 botte de ciboulette • fleur de sel • poivre aux 5 baies • Pain de seigle

**1** Lavez et séchez la ciboulette dans du papier absorbant, ciselez-la finement. Râpez quelques zestes de citron vert et réservez.
**2** Égouttez les sardines, ouvrez-les en deux, éliminez l'arête centrale. Écrasez-les dans un grand bol à l'aide d'une fourchette, ajoutez-y deux ou trois cuillerées à café de sauce rouille, un petit bouchon de pastis, la moitié de la ciboulette, poivrez généreusement et mélangez bien le tout jusqu'à obtenir une pommade un peu homogène. Salez et poivrez généreusement.
**3** Faites griller légèrement 8 tranches de pain de seigle, étalez dessus la préparation aux sardines et décorez les tartines avec la ciboulette restante et les zestes de citron vert. Servez très frais.

**Notre conseil :** Vous pouvez réaliser cette recette avec des restes de poisson.



# Tartines à la brousse et aux herbes

1 pot de brousse d'environ 150 g • 1/2 botte de basilic • 1/2 botte de menthe • 1/2 botte de ciboulette • 1/2 botte de persil plat • 3 petits oignons blancs • 100 g de roquette • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • fleur de sel • poivre noir concassé • poivre aux 5 baies (facultatif) • Pain aux céréales

**1** Lavez les herbes, séchez-les sur du papier absorbant et ciselez-les très finement. Pelez et hachez les petits oignons mais gardez leur tige verte. Lavez et essorez la roquette, réservez-la.
**2** Mettez le fromage de brousse dans un grand saladier, ajoutez-y les herbes et les oignons, mélangez bien le tout à l'aide d'une fourchette. Versez l'huile d'olive, salez, poivrez généreusement, mélangez à nouveau.
**3** Coupez le pain aux céréales en belles tranches, faites-les griller légèrement sur une seule face dans un grille-pain ou sous le gril du four.
**4** Parsemez la roquette sur les tranches de pain côté non grillé, répartissez la brousse aux herbes et servez les tartines encore tièdes.

**Notre conseil :** La brousse est un fromage frais fabriqué en Provence avec du lait de chèvre ou de brebis. Vous pouvez ajouter des tomates cerises coupées en deux, et décorer les tartines avec du poivre aux 5 baies.

# Tartines à la tomate et aux anchois

2 belles tomates bien mûres (roma de préférence) • 4 filets d'anchois • 1/2 botte de basilic • 4 olives noires dénoyautées • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 gousses d'ail • poivre du moulin • Pain de campagne

1 Plongez les tomates dans de l'eau bouillante pendant 1 min, égouttez-les et séchez-les dans du papier absorbant ; pelez-les, coupez-les en deux, épépinez-les et détaillez-les en tout petits dés. Ciselez le basilic, coupez les filets d'anchois et les olives en petits morceaux, réservez.

2 Dans un bol, mettez les dés de tomate, ajoutez l'huile d'olive, le basilic ciselé, les petits morceaux d'anchois et d'olives ; poivrez généreusement et mélangez bien le tout.

3 Coupez le pain de campagne en tranches, faites-les griller sur leurs deux faces dans un grille-pain.

4 Au moment de servir, pelez les gousses d'ail, coupez-les en deux et frottez-en les tranches de pain. Étalez la préparation aux tomates et aux anchois sur les tartines, arrosez à votre convenance d'un filet d'huile d'olive et dégustez..

**Notre conseil :** Vous pouvez ajouter quelques dés de feta si vous aimez le goût légèrement acidulé de ce fromage.



# Tartines au thon

1 boîte de thon au naturel (200 g) • 1/2 concombre • 8 tomates cerises • 2 cuil. à soupe de mayonnaise • 1 petite cuil. de moutarde douce • 1/2 botte de persil plat • sel • poivre aux 5 baies • Pain de seigle

1 Épluchez le concombre, émincez-le en rondelles assez fines et faites-les dégorger avec du gros sel. Lavez et coupez les tomates cerises en deux, hachez le persil.
2 Égouttez et émiettez le thon dans un grand saladier ; ajoutez la mayonnaise, la moutarde, la moitié du persil haché, salez légèrement, poivrez et mélangez bien.
3 Faites griller des tranches de pain de seigle. Tartinez le pain grillé avec la préparation au thon, disposez dessus les tranches de concombre épongées, et les tomates cerises. Décorez avec le reste de persil.

# Tartines aux rillettes de maquereaux

2 boîtes de filets de maquereaux marinés au vin blanc (200 g) • 1/2 fenouil • 3 petits oignons blancs • 3 cuil. à soupe de mayonnaise • le jus de 1/2 citron • 1/2 botte de persil plat • poivre aux 5 baies • fleur de sel • Pain de seigle (ou aux céréales)

1 Coupez très finement le fenouil en morceaux et les petits oignons en rondelles. Ciselez le persil. Égouttez les filets de maquereaux et écrasez-les à l'aide d'une fourchette ; ajoutez la mayonnaise, le jus de citron, la moitié du persil et mélangez bien le tout.
2 Faites griller des tranches de pain des deux côtés. Étalez la préparation aux maquereaux sur les tartines, parsemez-les de fenouil et d'oignon, salez, poivrez, décorez du reste du persil et servez très frais.



# Tartines au mascarpone, aux tomates et aux herbes

150 g de mascarpone • 2 tomates (type roma) • 1/2 botte de ciboulette • 1/2 botte de basilic • fleur de sel • poivre aux 5 baies • 4 tranches de pain aux céréales (ou wasa)

1 Lavez et coupez les tomates en rondelles, lavez et ciselez la ciboulette et le basilic.
2 Dans un saladier, mélangez le mascarpone et la moitié des herbes, salez et poivrez.
3 Faites griller le pain des deux côtés. Étalez la préparation sur les tartines, disposez les tranches de tomate par-dessus, parsemez du reste d'herbes ciselées, salez, poivrez de nouveau. Servez très frais.

# Carpaccio sur tartines

400 g de filet de bœuf (coupé finement par le boucher) • 1/2 botte de ciboulette • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1/2 citron • 1 ou 2 gouttes de Tabasco • poivre de Cayenne • fleur de sel • 4 tranches de pain de campagne

1 Lavez et ciselez la ciboulette. Prélevez quelques zestes de citron et pressez-le.
2 Faites griller le pain des deux côtés. Versez l'huile d'olive dans un bol, ajoutez la ciboulette, le jus du demi-citron, le poivre, le Tabasco, la fleur de sel et remuez bien le tout.
3 Disposez joliment les tranches de bœuf sur les tartines, arrosez-les de sauce à la ciboulette. Parsemez les tartines de zestes de citron et de fleur de sel et servez immédiatement.
**Notre conseil :** Pour des tartines plus sophistiquées, utilisez de l'huile de truffe et décorez les tartines de caviar de hareng (dans ce cas, ne salez pas trop les tartines).

# Tartines au crabe et au pamplemousse

1 boîte de crabe (200 g) • 1 petite tomate • 1 oignon rouge • 1 avocat • 1/2 botte de coriandre • 1 pamplemousse rose • sel • poivre de Cayenne • 1 cuil. à soupe de sauce cocktail • Pain de seigle

1 Lavez la tomate, pelez l'oignon et l'avocat, détaillez le tout en belles lamelles. Lavez et effeuillez la coriandre. Épluchez le pamplemousse, détachez-en les quartiers et retirez la membrane transparente et amère pour ne garder que la pulpe.
2 Égouttez soigneusement le crabe au travers d'une passoire, émiettez-le dans un bol.
3 Coupez le pain de seigle en tranches assez fines, faites-les griller des deux côtés.
4 Étalez un peu de sauce cocktail sur chaque tartine, parsemez de crabe, ajoutez les morceaux de pamplemousse, les lamelles de tomate, d'avocat et d'oignon.
5 Décorez les tartines avec la coriandre, salez légèrement, poivrez généreusement et servez immédiatement.



# Tartines au brie de Meaux et aux cèpes

200 g de brie de Meaux • 200 g de cèpes à l'huile • Pain à la farine d'épeautre ou au levain (ou aux noix)

Voici deux versions aussi savoureuses l'une que l'autre :

**Version chaude**

1 Préchauffez le gril du four.
2 Égouttez les cèpes dans une passoire.
3 Coupez 4 belles tranches de pain, disposez-les sur une plaque allant au four, recouverte de papier aluminium.
4 Ouvrez le brie en deux dans le sens horizontal, glissez délicatement les morceaux de cèpes à l'intérieur, refermez bien le tout.
5 Coupez le brie fourré aux cèpes en quatre morceaux égaux, posez-les sur chaque tranche de pain.
6 Glissez le tout 5 min sous le gril puis servez immédiatement.

**Version froide**

1 Égouttez les cèpes au travers d'une passoire.
2 Coupez le brie en deux dans le sens horizontal.
3 Glissez délicatement les morceaux de cèpes à l'intérieur du brie, coupez-le en 4 belles parts.
4 Coupez 4 belles tranches de pain, faites-les griller sur leurs deux faces.
5 Déposez une part de brie sur chaque tartine et servez aussitôt.



# Tartines au saumon fumé

4 tranches de saumon fumé • 3 cuil. à soupe de crème fraîche • jus de 1/2 citron • 1/2 botte de ciboulette • 1/2 botte d'aneth • poivre aux 5 baies • 4 pains nordic (ou galette type pita)

1 Ciselez la ciboulette et l'aneth, détaillez deux tranches de saumon en tout petits dés, coupez les autres en deux.
2 Dans un bol, mélangez la crème fraîche, les herbes, les dés de saumon, le jus de citron ; poivrez généreusement.
3 Coupez les pains en deux, faites-les griller des deux côtés. Disposez les tranches de saumon sur les pains tièdes, recouvrez d'un peu de crème aux herbes. Dégustez immédiatement.
**Notre conseil :** Vous pouvez décorer de quelques œufs de lump ou de saumon.

# Tartines au foie gras poêlé

200 g de courge • 200 g de foie gras mi-cuit • 10 g de beurre • poivre aux 5 baies • fleur de sel • Pain aux céréales en tranches fines

1 Épluchez et coupez la courge en tranches, et faites-les blanchir à l'eau bouillante salée.
2 Coupez le foie gras en tranches assez épaisses. Égouttez les morceaux de courge et faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Posez par-dessus les tranches de foie gras, laissez fondre 2 ou 3 min, retirez du feu.
3 Faites griller le pain des deux côtés. Posez les morceaux de courge poêlés et le foie gras sur chaque tranche de pain, salez, poivrez, et servez aussitôt.
**Notre conseil :** Servez ces tartines avec une salade (mesclun ou roquette) assaisonnée au vinaigre balsamique.



# Tartines au magret de canard fumé et au vinaigre de framboise

1 beau magret de canard fumé (200 g environ) prétranché • 10 g de pignons de pin • 80 g de mâche • 40 g de graines germées • 2 cuil. à café de vinaigre de framboise • 2 cuil. à soupe d'huile de noisette • fleur de sel • poivre aux 5 baies • Pain de campagne

1 Lavez la mâche dans plusieurs eaux, éliminez-en les racines, effeuillez-la et déposez-la sur du papier absorbant. Dans un grand saladier, mettez dans l'ordre le sel, le vinaigre de framboise, laissez fondre le sel et poivrez généreusement ; versez l'huile de noisette, mélangez bien le tout. Ajoutez alors la salade et les graines germées, mélangez à nouveau.
2 Émincez le magret de canard en fines lamelles. Retirez la moitié de la graisse (utilisez-la pour faire sauter des pommes de terres).
3 Coupez le pain en belles tranches, faites-les griller sur leurs deux faces.
4 Disposez la salade sur les tranches de pain refroidies, posez quelques lamelles de magret fumé sur le lit de salade, parsemez les tartines avec les pignons de pin.

**Notre conseil :** Vous pouvez remplacer le magret de canard par de la viande des grisons ou de la secca d'Entrevaux.

# Tartines de pain d'épices au foie gras

100 g de foie gras mi-cuit • fleur de sel • poivre aux 5 baies • 4 marrons épluchés, cuits au naturel • Pain d'épices

1 Coupez le pain d'épices en fines tranches bien régulières, faites-les griller très légèrement. Maintenez-les au chaud sous un linge propre.
2 Sortez le foie gras du réfrigérateur, passez la lame d'un couteau très fin et très coupant sous l'eau chaude, essuyez bien la lame et coupez délicatement le foie gras en tranches assez fines.
3 Posez les tranches de foie gras sur le pain d'épices, parsemez de fleur de sel et concassez le poivre au moulin. Coupez les marrons en beaux morceaux, placez-les sur le foie gras.
4 Servez immédiatement car les tranches de pain d'épices doivent être encore tièdes au moment de la dégustation.

**Notre conseil :** Vous pouvez aussi faire, sur la base de cette recette, une terrine de foie gras au pain d'épices. Pour cela, disposez en alternance des tranches de foie gras et de pain d'épices dans une terrine dans laquelle vous aurez versé deux cuillerées à soupe de porto. Placez au frais environ 12 heures avant de servir.



# Foie gras et confiture de figue sur toasts briochés

200 g de foie gras mi-cuit • 40 g de confiture de figue (ou de chutney de mangue) • fleur de sel • poivre aux 5 baies • Brioche bien fraîche ou pain brioché

**1** Sortez le foie gras du réfrigérateur ; passez la lame d'un couteau très fin et très tranchant sous l'eau chaude du robinet, essuyez-en soigneusement la lame, coupez délicatement le foie gras en tranches fines.
**2** Coupez 8 tranches de pain brioché, faites-les griller des deux côtés.
**3** Étalez un peu de confiture de figue (ou de chutney de mangue) sur chaque tranche de pain, posez par-dessus une tranche de foie gras, salez, poivrez, servez aussitôt.

**Notre conseil :** Vous pouvez, à partir de cette recette, réaliser un pain perdu au foie gras. Pour cela, battez 2 œufs dans une assiette creuse, trempez-y les tranches de pain brioché puis faites-les revenir dans une poêle anti-adhésive avec un peu de beurre. Étalez un peu de confiture de figue sur chaque tranche, posez une tranche de foie gras par-dessus, salez, poivrez, et servez aussitôt.



# Tartines à la brouillade d'œuf

**4 œufs • 20 g de crème fraîche • 1cuil. à soupe d'huile de truffe (ou 1 petite boîte de brisures de truffe (facultatif) • 10 g de beurre • sel, poivre • Pain Poilâne (ou pain gris)**

**1** Battez très légèrement les œufs dans un grand bol avec la crème fraîche, salez, poivrez.
**2** Faites fondre le beurre dans une poêle à revêtement anti-adhésif jusqu'à ce qu'il devienne mousseux ; versez-y alors les œufs, faites-les « prendre » sur feu très doux en les remuant avec une spatule en bois. Ajoutez alors l'huile de truffe (ou les brisures et le jus dans lequel elles ont macéré).
**3** Faites griller très légèrement les tranches de pain dans un grille-pain ; placez-les sur des assiettes bien chaudes, recouvrez-les de brouillade d'œuf et versez au dernier moment un filet d'huile de truffe.

**Notre conseil :** Cette brouillade d'œuf à l'huile peut être également servie dans des petites brioches parisiennes dont vous aurez retiré le chapeau et que vous aurez évidées délicatement à l'aide d'une petite cuillère. Replacez le chapeau pour servir.



# Tartines au magret de canard fumé, au miel et au chèvre frais

**1 chèvre frais (type Chavroux, 200 g) • 400 g de magret de canard fumé, coupé en tranches fines • 2 pincées de mélange aux 5 épices • 1 cuil. à soupe de miel mille fleurs • 1/2 botte de coriandre • fleur de sel • poivre aux 5 baies • Pain de campagne au levain (ou à la farine d'épeautre ou pain aux raisins)**

**1** Lavez la coriandre, effeuillez-la, ciselez-en la moitié, réservez.
**2** Grattez la croûte du fromage, placez-le dans un bol, écrasez-le avec une fourchette, ajoutez le mélange aux 5 épices, la coriandre ciselée, salez et poivrez légèrement, mélangez bien le tout.
**3** Coupez 4 belles tranches de pain, faites-les griller des deux côtés.
**4** Étalez la préparation au fromage sur chaque tartine, disposez quelques tranches de magret fumé sur le dessus.
**5** Faites couler un peu de miel sur les tranches de magret, (vous pouvez le chauffer un peu pour le rendre plus liquide), poivrez et décorez avec les feuilles de coriandre. Servez aussitôt.

**Notre conseil :** Pour des tartines chaudes, passez-les 5 min sous le gril du four.

# Tartines du Sud-Ouest

150 g de foie gras mi-cuit • 4 gésiers de canard confits • 120 g de magret de canard séché prétranché • 4 figues fraîches • 2 artichauts poivrade • poivre noir • Pain Poilâne (ou pain aux noix)

1 Épluchez et coupez les figues fraîches en lamelles. Détachez la graisse des gésiers de canard, faites-la fondre dans une grande poêle et faites-y dorer les lamelles de figue pendant 2 à 3 min.

2 Coupez le pain en 4 tranches bien régulières, faites-les griller sur leurs deux faces.

3 Coupez le foie gras en fines tranches à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Détaillez les gésiers en lamelles.

4 Disposez les tranches de foie gras sur les tartines grillées, placez les magrets et les gésiers par-dessus puis recouvrez de figues légèrement confites ; poivrez.

5 Retirez les feuilles extérieures et le foin des artichauts, coupez le cœur en fines lanières et posez-les sur les tartines. Servez aussitôt.



# Tartines d'Outre-Manche

8 tranches de bacon • 1 petit avocat bien mûr • 1 filet de poulet • 10 g de beurre • 1 salade feuilles de chêne
Pour la sauce cocktail : 50 g de mayonnaise + 1 cuil. à soupe de ketchup • sel, poivre • 8 tranches de pain de mie

1 Détaillez le bacon en fines lanières. Émincez le poulet en lamelles.
2 Dans une poêle à revêtement anti-adhésif, faites fondre le beurre et faites-y revenir les lanières de bacon et de poulet jusqu'à ce que le tout grésille légèrement.
3 Pendant ce temps, nettoyez la salade, ciselez-la, essorez-la. Mélangez dans un bol la mayonnaise avec le ketchup.
4 Faites griller les tranches de pain de mie sur une seule face sous le gril du four. Placez les tranches de pain côté grillé en dessous, tartinez la mie fraîche de sauce cocktail, recouvrez d'émincé de poulet et de lanières de bacon.
5 Ouvrez l'avocat en deux, dénoyautez-le et émincez-le en belles lamelles. Placez-les sur le poulet et recouvrez de la salade feuilles de chêne ; salez, poivrez et dégustez immédiatement.

**Notre conseil :** Si vous recouvrez ces tartines d'une deuxième tranche de pain de mie également grillée sur une seule face, vous formerez un sandwich que vous pourrez envelopper dans du papier en aluminium pour un pique-nique.



# Pique-nique australien

1 petit avocat bien mûr • 4 tranches de cheddar • 2 tranches de dinde en salaison • 4 tomates cerises • 1 barquette de graines germées • moutarde douce • sel, poivre • 4 tranches de pain de mie complet

**1** Faites griller les tranches de pain de mie sur une seule face sous le gril du four.
**2** Ouvrez l'avocat en deux, dénoyautez-le et prélevez la chair avec une cuillère. Placez-la dans une grande assiette plate et écrasez-la à l'aide d'une fourchette. Placez les tranches de pain côté grillé en dessous, tartinez la mie fraîche avec cette pulpe.
**3** Recouvrez-les de tranches de cheddar, puis d'une demi-tranche de dinde ; étalez dessus un petit peu de moutarde douce. Posez par-dessus les tomates cerises coupées en deux, face bombée vers l'extérieur. Parsemez de graines germées, salez, poivrez et servez immédiatement.

**Notre conseil :** Vous pouvez remplacer les tranches de dinde par du surimi ou des miettes de crabe.



# Variante du garlic bread

50 g de beurre ramolli • 4 gousses d'ail • fleur de sel • poivre blanc • 1/2 botte de persil plat (facultatif) • 4 petits pains blancs (vendus en grandes surfaces)

*À préparer la veille.*

**1** Sortez le beurre du réfrigérateur, placez-le dans un bol, près d'une source de chaleur ; pendant qu'il ramollit, pelez et hachez l'ail, lavez et hachez très finement le persil.
**2** Dans un mortier ou à l'aide d'une fourchette, mélangez bien l'ail et le persil avec le beurre ramolli.
**3** Déposez le beurre aillé sur une feuille de papier étirable, fermez-la et formez un long boudin que vous placerez au frais.
**4** Faites préchauffer le four th.7. À l'aide d'un couteau pointu, faites 2 fentes profondes en forme de croix sur les petits pains.
**5** Sortez le beurre à l'ail du réfrigérateur, ouvrez le papier étirable et découpez 16 tranches de beurre. Glissez-les dans les fentes de chaque petit pain.
**6** Disposez les pains précuits sur une plaque, enfournez-les environ 10 min et servez chauds ou tièdes.

**Notre conseil :** Le garlic bread traditionnel ne contient pas de persil, il accompagne à merveille les belles salades.

# Tartines aux boudins créoles et à la sauce rougail

4 petits boudins antillais (épicés) bien froids • 2 tomates • 1 belle tête de gingembre frais • 3 petits oignons (jeunes) ou 1/2 botte de ciboulette • 1 petit piment • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1cuil. à soupe d'huile de tournesol • sel, poivre aux 5 baies • Pain de campagne

1 Allumez le four th.7. Coupez les boudins en tranches, disposez-les dans un plat creux avec un peu d'huile de tournesol, enfournez-les 15 min environ afin qu'ils cuisent uniformément.

2 Pendant ce temps, lavez les tomates, plongez-les dans de l'eau bouillante 30 secondes, pelez-les, coupez-les en deux, épépinez-les et détaillez-les en tout petits dés. Pelez et hachez le gingembre et les oignons, écrasez le demi-piment.

3 Dans un grand saladier, mettez les dés de tomate, le gingembre et les oignons hachés, le piment, ajoutez l'huile d'olive, salez, poivrez très légèrement et mélangez bien le tout : la sauce rougail est prête.

4 Coupez 4 belles tranches de pain de campagne, faites-les griller sur leurs deux faces.

5 Sortez le plat du four, disposez quelques tranches de boudin sur chaque tartine, recouvrez de sauce rougail et servez immédiatement.



# Tartines milanaises (à l'endive, au mascarpone gorgonzola et au curry)

**2 endives • 100 g de mascarpone au gorgonzola • 40 g de cerneaux de noix concassés • 1 pincée de curry • 1 pincée de fleur de sel • poivre aux 5 baies • Pain aux noix**

1 Lavez les endives, séchez-les dans du papier absorbant, coupez leur extrémité, éliminez le cône amer à l'aide d'un couteau pointu et émincez-les en fines rondelles.
2 Dans un saladier, écrasez le fromage et les noix concassées à l 'aide d'une fourchette, ajoutez la pincée de curry, mélangez bien le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3 Coupez le pain aux noix en tranches, faites-les griller sur leurs deux faces.
4 Étalez la préparation au fromage et aux noix sur les tranches de pain tièdes et parsemez de rondelles d'endive ; salez, poivrez et servez bien frais.

**Notre conseil :** Si vous aimez le sucré-salé, ajoutez quelques raisins de Corinthe avec les endives.



# Tartines à la japonaise

**1/2 concombre • 3 petits oignons blancs • 200 g de thon frais • 1/2 bouquet de coriandre • 4 cuil. à soupe de sauce de soja • 1 petite cuil. de graines de sésame • fleur de sel (facultatif) • poivre aux 5 baies • Pain de seigle**

1 Épluchez le concombre, coupez-le en 4 et grattez le centre, détaillez la chair en tout petits dés. Pelez les oignons, émincez-les en très fines lamelles, lavez la coriandre, effeuillez-la, laissez le tout en réserve.
2 Sur une planche en bois, coupez le thon à l'aide d'un couteau très tranchant, détaillez-le en lanières puis en tout petits cubes, enfin hachez-le grossièrement.
3 Mettez le thon dans un grand saladier, ajoutez-y la sauce de soja, le concombre, les oignons, la coriandre, les graines de sésame, mélangez bien le tout.
4 Coupez le pain de seigle en tranches assez fines, faites-les griller sur une seule face.
5 Recouvrez le côté non grillé avec la préparation à la sauce de soja, salez et poivrez très légèrement. Servez bien frais.

**Notre conseil :** Vous pouvez réaliser cette recette avec d'autres poissons gras (saumon, maquereau, etc.).

# Tartines à l'orientale

200 g de filet de poulet • 2 gousses d'ail • 1 belle tomate bien mûre • 1 oignon • 1/2 botte de menthe • 1/2 botte de coriandre • le jus de 1/2 citron • 2 yaourts nature • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 pincée de mélange aux 5 épices • sel • poivre • 4 pains pita

1 Coupez les filets de poulet en tranches, puis détaillez-les en petits cubes. Pelez l'ail, hachez-le.
2 Versez l'huile dans une poêle anti-adhésive, faites-y revenir les cubes de poulet, l'ail haché et le mélange aux 5 épices ; remuez de temps en temps avec une spatule en bois, laissez cuire pendant 5 min.
3 Pendant ce temps, lavez la tomate, émincez-la en fines rondelles; pelez l'oignon et coupez-le en tout petits dés. Lavez la menthe et la coriandre, effeuillez-les et hachez-les grossièrement.
4 Dans un grand saladier, mettez les yaourts, les herbes hachées, les dés d'oignon, salez, poivrez généreusement, ajoutez le jus de citron, et mélangez bien le tout.
5 Ouvrez les pains pita en deux, étalez le mélange au yaourt, déposez les rondelles de tomate, puis disposez enfin les cubes de poulet aux épices. Refermez les galettes et servez immédiatement.



# Tartines au guacamole

2 avocats bien mûrs • 2 petits oignons blancs • 1 citron vert • 4 tomates cerise • 1/2 bouquet de coriandre • sel • poivre du moulin • Pain aux céréales

1 Lavez et ciselez la coriandre. Pelez les oignons et hachez-les. Pressez le citron.
2 Ébouillantez les tomates, pelez-les, épépinez-les et coupez-les en tout petits dés.
3 Ouvrez les avocats en deux, ôtez leur noyau et prélevez la chair à l'aide d'une petite cuillère ; réduisez-la en fine purée, puis ajoutez-y les dés de tomate, les oignons et la coriandre hachés, du sel et le jus du citron vert. Couvrez et placez au frais.
4 Coupez 8 fines tranches de pain aux céréales, faites-les griller sur leurs deux faces.
5 Étalez le guacamole bien frais sur les tartines tièdes et servez immédiatement.



# Tartines au caviar d'aubergine

2 aubergines • 2 tomates bien mûres • 1 échalote • 1/2 gousse d'ail • 1 petit verre d' huile d'olive extra-vierge • 2 tiges de persil plat effeuillées et hachées • 4 tranches de jambon de montagne • 1 endive • 40 g de parmesan (en copeaux) • fleur de sel • poivre aux 5 baies • Pain de campagne

1 Préparez une riste d'aubergine. Préchauffez le four th.6. Placez-y les aubergines et retournez-les régulièrement jusqu'à ce que la peau soit légèrement boursouflée (environ 7 min).
2 Ébouillantez les tomates, pelez-les et épépinez-les. Pelez les aubergines et coupez leur chair en cubes.
3 Placez les cubes d'aubergine, les tomates, l'échalote et l'ail pelés, du sel et du poivre dans un mixeur. Actionnez l'appareil quelques instants, puis ajoutez progressivement l'huile d'olive en continuant à mixer. Versez la préparation dans un grand bol et placez au frais.
4 Lavez l'endive, éliminez le bout amer, coupez-la en deux dans le sens de la longueur et réservez sur du papier absorbant.
5 Coupez le pain de campagne en 4 belles tranches, faites-les griller sur leurs deux faces.
6 Posez une tranche de jambon cru sur chaque tartine, posez une ou deux feuille d'endive au-dessus, remplissez-les de caviar d'aubergine, parsemez le tout de copeaux de parmesan et de persil haché. Servez bien frais.

**Notre conseil :** Décorez vos tartines avec quelques feuilles de menthe.

# Tartines chaudes à l'italienne (bruschetta)

2 tomates bien mûres • 4 tranches de pancetta fines (charcuterie italienne) • 1 boule de mozzarella • 1 petit pot de pistou • 4 olives noires dénoyautées • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre du moulin • 4 belles tranches de pain de campagne

**1** Préchauffez le four th.7 (210°) position gril. Huilez légèrement un grand plat allant au four.
**2** Plongez les tomates pendant 1 min dans de l'eau bouillante, égouttez-les, séchez-les dans du papier absorbant, pelez-les, coupez-les en deux, épépinez-les et détaillez-les en fines tranches. Égouttez la mozzarella, émincez-la en lamelles régulières.
**3** Disposez les tranches de pancetta sur le pain, disposez en alternance des tranches de tomate et de mozzarella par-dessus, arrosez le tout de sauce au pistou (environ 1 cuil. à café par tartine).
**4** Posez les tartines sur le plat huilé, enfournez-les 10 min environ.
**5** Sortez le plat du four, décorez les tartines avec les olives, salez, poivrez à votre convenance et servez immédiatement.



# Tartines à l'agneau et aux amandes

400 g de selle d'agneau • 200 g de blé concassé (boulgour) • 1/2 botte de persil plat • 1/2 botte de coriandre • 4 petits oignons • 1 citron • 6 cuil. à soupe d'huile d'olive • 100 g d'amandes effilées • 1 pincée de cumin • 1 petit bouquet d'herbes de Provence • 1 gousse d'ail • sel • poivre du moulin • Pain aux céréales (ou pain pita)

1 Prélevez quelques zestes et pressez le citron. Lavez puis effeuillez le persil et la coriandre. Pelez les oignons, émincez-les.

2 Versez 3 cuil. à soupe d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive, ajoutez le boulgour, remuez afin qu'il s'imprègne d'huile et qu'il devienne transparent, ajoutez un verre d'eau, salez et laissez cuire en remuant de temps en temps. Arrosez d'eau si nécessaire.

3 Dans une sauteuse, versez le reste d'huile d'olive, placez-y la selle d'agneau, salez, poivrez, ajoutez une pincée de cumin, le bouquet d'herbes de Provence, la gousse d'ail en chemise ; salez, poivrez, couvrez et laissez cuire 15 min environ en retournant la viande de temps en temps.

4 Posez la selle d'agneau sur une planche à découper, éliminez le gras à l'aide d'un couteau bien coupant et détaillez la viande en cubes. Placez-les dans un mixeur, ajoutez le jus de cuisson (en prenant soin d'enlever la gousse d'ail et les herbes de Provence), la moitié du jus de citron, la moitié du persil et de la coriandre, les oignons ; hachez le tout.

5 Coupez 4 belles tranches de pain et faites-les griller des deux côtés.

6 Étalez le boulgour sur les tartines, recouvrez de viande hachée, arrosez le tout du reste de jus de citron.

7 Au moment de servir, décorez vos tartines avec les amandes effilées et quelques feuilles de persil et de coriandre.



# Tartines à l'houmous maison

200 g de pois chiches en conserve • 2 gousses d'ail • le jus de 2 citrons jaunes • 2 cuil. à soupe d'huile de sésame • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge • 1 cuil. à café de paprika doux • 1 cuil. à café de sésame grillé • sel • 4 pains pita

1 Égouttez les pois chiches au-dessus d'un récipient pour conserver 2 cuil. à soupe de jus puis rincez-les à l'eau fraîche et placez-les dans le bol d'un robot électrique.

2 Pelez et hachez l'ail, mettez-le dans le bol du robot, ajoutez le jus de citron, l'huile de sésame, le sel et le jus recueilli. Actionnez l'appareil jusqu'à ce que la pâte forme une crème mousseuse et homogène. Versez-la dans un grand bol et placez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle durcisse.

3 Faites très légèrement tiédir les pains pita dans leur enveloppe en plastique (ou au four à micro-ondes) pour qu'ils ne durcissent pas.

4 Au moment de servir, sortez les pain pita de leur enveloppe, ouvrez-les en deux et placez-les sur des grandes assiettes ; recouvrez-les de houmous et avec une fourchette formez de profonds croisillons. Arrosez-les d'huile d'olive, parsemez de paprika et de graines de sésame. Servez aussitôt car les pitas doivent rester tièdes et ne pas être imbibés d'huile.

**Notre conseil :** Décorez ces pitas de quelques feuilles de coriandre fraîche.

# Tartines au coulis de tomate et au jambon Jabugo

2 belles tomates • 1 poivron rouge • 4 tranches de jambon Jabugo (jambon d'Espagne) • 1 gousse d'ail • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • fleur de sel • poivre du moulin • Pain de campagne

1 Lavez les tomates et le poivron ; plongez-les dans de l'eau bouillante salée pendant 3 min. Égouttez-les, pelez-les, épépinez-les et coupez-les en gros morceaux que vous placez dans le bol d'un mixeur. Pelez la gousse d'ail, coupez-la en 4 et ajoutez-la dans le bol du mixeur avec l'huile d'olive, la fleur de sel et le poivre du moulin.

2 Actionnez l'appareil pour obtenir un coulis bien onctueux.

3 Coupez le pain de campagne en belles tranches et faites-les griller sur une seule face dans un grille-pain. Recouvrez la face non grillée de coulis de tomate et disposez les tranches de jambon par-dessus.



# Tartines au crumble de pomme

2 pommes (type golden) • 50 g de beurre mou • 100 g de poudre d'amandes • 100 g de noisettes concassées • 50 g de sucre roux (ou cassonade) • 1 sachet de sucre vanillé • 10 g de sucre glace (pour la décoration) • Brioche (ou petit pain au lait ou baguette viennoise)

1 Placez le beurre dans un grand saladier, ajoutez-y la poudre d'amandes, le sucre, les noisettes concassées, le sucre vanillé ; mélangez bien le tout avec le bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte granuleuse.
2 Pelez les pommes et coupez-les en fines lamelles.
3 Préchauffez le gril du four.
4 Coupez 4 belles tranches de brioche, placez quelques lamelles de pomme, ajoutez par-dessus la pâte aux noisettes.
5 Disposez les tartines sur une plaque allant au four et faites-les griller jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Saupoudrez vos tartines de sucre glace au moment de servir. Dégustez-les chaudes, tièdes ou froides.

**Notre conseil :** Vous pouvez remplacer la pomme par d'autres fruits, des abricots au sirop ou de la rhubarbe, par exemple.



# Pain perdu

2 œufs • 25 cl de lait • 1 sachet de sucre vanillé • 1 cuil. à soupe d'huile • 10 g de beurre • 30 g de sucre glace (pour la décoration) • quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger • Pain sec (ou pain brioché)

1 Cassez les œufs dans un grand saladier, ajoutez le lait, le sucre vanillé, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger et battez le tout à l'aide d'un fouet. Versez le mélange dans une assiette creuse.
2 Coupez 4 tranches épaisses de pain sec (ou brioché), trempez-les dans la préparation aux œufs, laissez-les s'imbiber un moment.
3 Versez l'huile dans une grande poêle, ajoutez-y le beurre, faites-le mousser sur feu vif, baissez le feu et déposez délicatement chaque tartine dans la poêle chaude, faites-la dorer des deux côtés. Saupoudrez les tartines de sucre glace, dégustez-les chaudes ou tièdes.

# Tartines au mascarpone, au miel et aux amandes

200 g de mascarpone • 50 g de miel liquide • 50 g d'amandes effilées • 10 g de sucre glace (pour la décoration) • Brioche (ou pain d'épices)

1 Coupez 4 belles tranches de brioche (ou de pain d'épices), faites-les griller des deux côtés.
2 Faites revenir les amandes dans une poêle à revêtement anti-adhésif jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
3 Tartinez-les de mascarpone, puis arrosez-les de miel liquide. Parsemez les tartines d'amandes tièdes. Saupoudrez de sucre glace au moment de servir.
**Notre conseil :** Vous pouvez ajouter des pistaches décortiquées, des fruits frais, ou des figues poêlées.



# Panettone au melon jaune et au limoncello

1 melon jaune • 1 verre de limoncello (liqueur de citron) • 1 citron vert + 1 orange (pour la décoration) • 4 fraises • Panettone

1 Disposez 4 belles tranches de panettone dans des assiettes à dessert et arrosez-les avec la liqueur de citron.
2 Pelez le melon et coupez-le en fines lamelles, disposez-les sur les tranches de panettone. Décorez avec les fraises et les zestes d'orange et de citron vert. Réservez au frais avant de servir.
**Notre conseil :** Pour encore plus de douceur, ajoutez quelques gouttes de fleur d'oranger sur vos tartines.

# Tartines aux abricots tièdes et graines de lavande

1 boîte d'abricots au sirop (200 g environ) • 4 cuil. à soupe de miel d'acacia • 40 g de graines de lavande (ou de fenouil) • Brioche

1 Versez le miel dans une poêle à revêtement anti-adhésif, faites revenir les abricots égouttés dans le miel pendant 5 min sur feu doux.
2 Faites griller 4 belles tranches de brioche des deux côtés. Posez les abricots tièdes sur les tartines, arrosez de jus, parsemez de graines de lavande. Servez-les chaudes, tièdes ou froides.
**Notre conseil :** En été, réalisez cette recette avec des abricots frais, et servez ces tartines avec une boule de glace à la rose (décorez vos tartines avec des pétales de rose pour un effet de fête).

# Tartines pralinées au chocolat

1 tablette de chocolat au lait (200 g) • 100 g de poudre de noisettes • 100 g de poudre d'amandes • 1 pincée de gingembre en poudre • 1 pincée de cannelle en poudre • 1 sachet de sucre vanillé • 2 cuil. à soupe de lait • 1 cuil. à soupe de chocolat en poudre (pour la décoration) • Pains au lait (ou baguette viennoise)

1 Cassez la tablette de chocolat dans un grand saladier, mettez-la au four à micro-ondes pendant 1 min de façon à la faire fondre. (Si vous ne possédez pas de four à micro-ondes, faites-la fondre dans une casserole à feu doux.) Ajoutez le sucre vanillé et le lait, mélangez bien avec une spatule en bois.

2 Versez dans le chocolat la poudre de noisettes, la poudre d'amandes, les épices, remuez bien le tout de façon à obtenir une pommade.

3 Coupez les pains au lait en deux dans le sens de la longueur, étalez la préparation au praliné sur les deux côtés.

4 Refermez les pains au lait, coupez-les en tranches, et présentez-les dans une jolie assiette, saupoudrés de chocolat en poudre.

**Notre conseil :** Ces tartines sont parfaites pour les petits déjeuners ou les goûters d'hiver. Servez-les avec un chocolat chaud bien mousseux dans lequel vous aurez ajouté quelques pincées de gingembre et de cannelle en poudre.



# Index des recettes

## Tartines sympa



## Tartines d'été



## Tartines de fêtes



## Tartines d'ailleurs



## Tartines d'ailleurs